

2025年1月8日

アシェットデセールやパフェと、ワインのペアリングを楽しめる「EMMÉ」
シェフパティシエの延命寺美也氏が
カウンター越しに、お客様の目の前で出来立ての限定メニューを仕上げ提供！
デザートに合わせたおすすめのワインや紅茶もご用意

【日本橋高島屋】

アムール デセール サロン <EMMÉ>

期間:1月22日(水)~1月28日(火) ※特別な7日間限定企画!

会場:日本橋高島屋 8階「アムール・デュ・ショコラ」

※営業時間 午前10時30分~午後7時30分(ラストオーダー午後7時) ※1月28日(火)は、午後6時まで(ラストオーダー午後5時30分)

バレンタイン催事「アムール・デュ・ショコラ」は 1月22日(水)~2月14日(金)まで

※1月28日(火)と、最終日は午後6時閉場

日本橋高島屋のバレンタイン催事「アムール・デュ・ショコラ」に、国内トップクラスの人気パティシエ 延命寺美也氏の<EMMÉ>(エンメ)が初登場。お客様の目の前でデザートやパフェメニューを仕上げ提供する「アムール デセール サロン」(イートイン)が期間限定で登場いたします。カウンター越しに実演し、本イベントのために考案した、つくりたてのデセールやパフェを目の前で提供、そのまま召し上がっていただくライブ感あふれるスタイルです。バレンタイン限定メニューとともに、ワインのペアリングも楽しめます。トップクラスのパティシエとの特別な出会い、触れあえる楽しさをご提供いたします。

【提供メニュー】

※詳細はこちら: <https://www.takashimaya.co.jp/store/special/amour/>

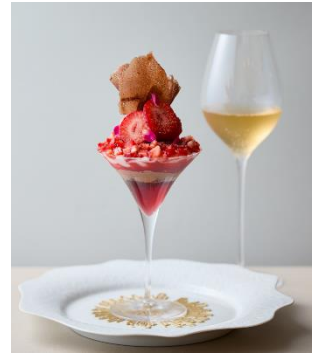


日本橋高島屋限定メニュー

「タンザニアショコラといちごのパフェ」(1人前) 2,860円 (税込み)

タンザニアのビントゥーバーのチョコレートの華やかで苺や林檎のような香り、真っ赤なイメージの色彩を表現したパフェです。延命寺シェフが、このチョコレートなら苺とマリアージュすると確信して作られた一品です。

おすすめのペアリング:ジャマール カルト ブランシュ ブリュット(1杯)1,870円



日本橋高島屋限定メニュー

「パルファンショコラ」(1人前) 2,750円 (税込み)

『ゴ・エ・ミヨ 2023』(※)でベストパティシエ賞を受賞した際に授賞式で提供されたデザート。バヌアツ共和国のマレクラ島のビントゥーバーチョコレートを使用。パプリカやバルサミコ酢でチョコレートの味わいを表現した延命寺シェフのスペシャリテ。

(※)1972年にフランス・パリで誕生したレストランガイド

おすすめのペアリング:カリヌス(ガルナツチャ シラー)(1杯)1,540円



日本橋高島屋限定メニュー

「マダガスカルショコラのスフレとごぼうのソルベ」(1人前) 2,750円 (税込み)

フルーティーな香りのマダガスカルチョコレートに熱々のスフレに仕上げ、ごぼうの土の香りと柑橘の爽やかさや苦み、アクセントの花穂紫蘇で大地をイメージした一皿です。

おすすめのペアリング:メゾン・ボワソノー(ソーヴィニヨン セミヨン ミュスカデル) (1杯)1,430円



【延命寺美也氏】

アシェットデセール(皿盛りデザート)とワインの店<EMMÉ>(エンメ)。ミシュラン1つ星でシェフパティシエとして腕を磨いたパティシエのつくる、豪華なデザートとソムリエの選ぶワインを楽しめるお店。シェフ延命寺美也氏は都内のパティスリーやレストラン、1つ星レストランでシェフパティシエとして腕を磨き、2019年夫とソムリエの延命寺信一氏と<EMMÉ>(エンメ)をオープン。2022年、2023年、2024年『ゴ・エ・ミヨ』掲載店。2023年に『ゴ・エ・ミヨ 2023』ベストパティシエ賞受賞。



「アムール・デュ・ショコラ」公式サイト

<https://www.takashimaya.co.jp/store/special/amour/index.html>

【お問い合わせ】 日本橋高島屋 03-3211-4111(代表)